

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

LA FORMULE : PLAT + DESSERT ___ 42.00€

LA FORMULE : ENTRÉE + PLAT ___ 45.00€

LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, DESSERT ___ 49.00€

LES ENTRÉES

Ravioles d'Escargots Petits Gris
A la crème d'Ail et Persil Plat

ou

Brochette de Saint Jacques, fine tranche de Lard Gras
Emulsion iodée, Petits légumes croquants

ou

Terrine de foie gras de canard aux grains de vanille bourbon,
Confiture de Figues, Pain d'épices tiède

LES PLATS

Filet de Canette de la Dombes cuit à Basse température, Rôti sur la peau...
Pommes Fondantes, Jus Légèrement Gras

ou

Carre d'Agneau en Trois Cotes Roti
Jus Léger au Masala, Pomme Vitelote

ou

Traditionnel vol au vent En deux Façons :
Selon votre goût...

Ris de veau à la Crème et champignons des bois
Quenelles maison et légumes du moment

ou

Poissons et Crustacés
Quenelles maison et Médaille de homard

1/2 Saint Marcellin affiné (Supplément +5.00€)

CARTE DES DESSERTS GOURMANDS

Nous vous proposons le Remplacement d'un plat chaud
par une spécialité Régionale
« La Poêlée de Grenouilles Sautées Comme en Dombes » dans le menu + 6.00€

Tous nos plats sont « Faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts

*Toutes nos viandes sont d'origine France, Europe ou NZL suivant arrivages
Nos plats peuvent contenir un allergène, nous vous remercions de vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel*

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

NOTRE CARTE

Terrine de Foie gras de canard aux grains de vanille bourbon,
Compote de Figues, Pain d'épices tiède

28 €

Tarte Fine aux Cèpes, Emulsion de champignons des bois
Bouquet d'herbes fraîches

28 €

LES POISSONS

Poêlée de Grenouilles Sautées Comme en Dombes
Au Beurre d'Étrez Persillé

29 €

Le poisson du Marché à l'huile d'Olives et jus de Basilic
Petite Garniture de Légumes

35 €

LES VOLAILLES DE LA DOMBES (LABEL ROUGE)

Volaille de la Dombes Rôtie Tradition
Rôtie et Arrosée de son Jus de Cuisson
Gratin Dauphinois

29 €

Volaille de la Dombes Mijotée aux Morilles
Sauce à la Crème d'Étrez, Riz Basmati Cuit à l'Étuvé

37 €

Volaille de Bresse Rôtie Tradition ou Sauce crème aux Morilles
(uniquement sur commande)

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine France

Tournedos de Bœuf Poêlé
(Façon ROSSINI supplément+ 7.00€)

32 €

LES FROMAGES

1/2 Saint Marcellin Affiné

12 €

Fromage Blanc à la Crème d'Etrez

10 €

LES GOURMANDISES

La sélection de votre dessert dans notre carte

12 €